Analyse d'ouvrage

La Truite et son élevage, par Bernard Breton, coll. Aquaculture - Pisciculture, Éditions Tec & Doc Lavoisier, 2005, 70 **€.**

Cet ouvrage offre un panorama très complet de l'état des connaissances, des problèmes et des méthodes concernant l'élevage des truites, notamment en France où est née cette activité. Un historique bref mais précis rappelle que ce type d'élevage, encore appelé salmoniculture, a commencé à se développer au début du XXe siècle mais n'a pris son véritable essor que depuis l'apparition des aliments granulés secs, dans les années 1960-1970. Les caractéristiques phylogénétiques, écologiques et biologiques des diverses espèces de salmonidés présentes en France sont rapidement décrites, mais le contenu scientifique et technique de l'ouvrage concerne essentiellement la truite commune (*Salmo trutta*), et la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), originaire d'Amérique du Nord, qui constitue la plus grosse part de la production française. Les exigences et contraintes réglementaires concernant l'alimentation en eau (sites propices et qualités physico-chimiques de l'eau, contraintes sanitaires,…) et les rejets, la nature variée des infrastructures, et les diverses solutions techniques utilisées pour la maîtrise des différentes phases de l'élevage et de la production (incubation des œufs, alevinage, alimentation, manipulation, tri et transport des poissons) sont passées en revue. Un bref chapitre est même consacré aux contraintes biotechniques spécifiques de l'élevage en mer. La reproduction artificielle (fécondation, incubation, décalage des pontes, contrôle du sexe,…), l'alimentation (besoins nutritionnels, nature et mode de distribution des aliments artificiels…), la gestion de la production (optimisation de l'utilisation de l'eau et de la charge des bassins en poissons, oxygénation, nature et dispositifs de traitement des rejets…), ainsi que les maladies des salmonidés et les méthodes de traitement et de prévention font l'objet de chapitres particulièrement détaillés et bien documentés. La commercialisation des différents types de produits est évoquée dans un court chapitre, qu'il s'agisse de produits de consommation, frais ou transformés ou de poissons de repeuplement. Enfin, un très court chapitre est consacré aux perspectives d'évolution de la salmoniculture en tant qu'activité durable satisfaisant aux exigences de qualité concernant aussi bien la manière de produire (origine des aliments, sauvegarde de l'environnement, bien-être animal,…) que la qualité intrinsèque des produits (qualité nutritionnelle, sécurité alimentaire,…).

En conclusion, cet ouvrage utile récapitule l'état des connaissances, des préoccupations, des solutions actuelles et des perspectives concernant les activités de la salmoniculture. Sa principale qualité est d'être relativement exhaustif. Mais compte tenu de son volume relativement restreint (378 pages) par rapport à l'étendue du champ couvert, il reste un peu superficiel dans certains domaines et pourrait donc laisser la fausse impression d'un simple catalogue. Ce défaut est largement compensé par une bibliographie très riche qui permettra au lecteur de compléter ses informations, soit en remontant lui-même aux sources documentaires les plus récentes issues de la recherche, soit en prenant contact avec les organismes compétents dont les adresses sont fournies en annexe. Il sera utile à tous les acteurs de la filière salmonicole qui souhaitent acquérir une vue d'ensemble sur son fonctionnement, ou qui désirent simplement compléter leur information sur des aspects particuliers extérieurs à leur propre activité.

Bernard JALABERT